TAJUK: KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

8.1.1 Menjelas dengan contoh kaedah pengawetan makanan serta mengaitkan dengan faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisma

TAHAP PENGUASAAN 2: Menjelas dengan contoh kaedah pengawetan serta mengaitkan dengan faktor pertumbuhan mikroorganisma.

ARAHAN: Padankan makanan dengan kaedah pengawetan yang betul

Pembungkusan vakum

Penyejukbekuan

Pendidihan

Penjerukan

LIVEWORKSHEETS

ARAHAN: Nyatakan kaedah pengawetan yang sesuai bagi setiap penerangan di bawah

Pembungkusan vakum	Pengeringan	Penyejukbekuan
Pendidihan	Pendinginan	Penjerukan

	Faktor yang menghalang pertumbuhan mikroorganisma	Kaedah Pengawetan
1.	Suhu yang tinggi telah membunuh kebanyakan mikroorganisma	
2.	Kepekatan gula yang tinggi menjadikan keadaan tidak sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisma	
3.	Semua udara dikeluarkan daripada pembungkus makanan	
4.	Ketiadaan air menyebabkan mikroorganisma mati	
5.	Penyimpanan makanan pada suhu takat beku dan ke bawah	
6.	Suhu yang rendah iaitu 18 ^{0}C dan ke bawah	

LIVEWORKSHEETS